Viniflora ® LS CH11

Information Produit

Version: 6 PI-EU-FR 22-02-2011

Description

Viniflora ® LS CH11 est une culture pure sous forme concentrée et congelée d'*Oenococcus oeni*. Cette bactérie malolactique hétéro-fermentaire a été soigneusement sélectionnée pour réaliser une fermentation malolactique rapide et sûre. Viniflora® LS est une gamme de bactéries malolactiques à ensemencement direct, ces cultures ont été développé par Chr. Hansen pour être incorporées directement au vin et ne nécessitent aucune réactivation préalable.

Conditionnement

Num. Article:	Taille	Cat
696279	15X10000 L	Bag(s) in box

Propriétés physiques

Couleur:	Blanc cassé à légèrement brun
Forme:	Granulat congelé

Les informations figurant ici sont, à notre connaissance, justes et correctes et sont communiquées en toute bonne foi. Elles peuvent être soumises à des modifications sans préavis. A notre connaissance, ce produit ne viole pas les droits de propriété intellectuelle d'une tierce partie. Ces informations vous sont proposées à titre de consultation et de vérification uniquement. Copyright © Chr. Hansen A/S. Tous droits réservés.

Utilisation

Mode d´emploi
Cette souche a été sélectionnée pour ces hautes performances et sa capacité à réaliser la fermentation malolactique sur des vins difficiles ou dans des conditions délicates. Elle fonctionne parfaitement sur vins rosés et blancs ainsi que sur les vins rouges où elle a également été testée. Ses principales caractéristiques sont :

• Inoculation directe dans le vin ou le moût
• Nombre élevé de bactéries actives assurant un démarrage rapide de la fermentation
• Haut niveau de pureté microbiologique
• Excellente tolérance aux pH bas et aux taux de SO_2 élevés
• Fermentation assurée en cas de vins blancs difficiles
• Faible production d´acidité volatile
• Absence de production d´amine biogène* Cette souche a été sélectionnée pour ces hautes performances et sa capacité à réaliser la fermentation malolactique de manière rapide et sûre sur tous types de vins : rouges, rosés ou blancs. Ses principales caractéristiques sont:

• Inoculation directe dans le vin ou le moût
• Nombre élevé de bactéries actives assurant un démarrage rapide de la fermentation
• Haut niveau de pureté microbiologique
• Faible production d´acidité volatile
• Excellente tolérance aux pH bas, aux taux de SO_2 élevés et aux hauts niveaux d´alcool
• Absence de production d´amine biogène

Stockage & manutention

< -45 °C / < -49 °F.

Manutention
Les ferments "FroZen" doivent être transportés en utilisant de la carbo-glace avec un temps de transport maximal de 72 heures.

DLUO

Lorsque stocké selon nos recommandations, le produit a une D.L.U.O. de 12 mois

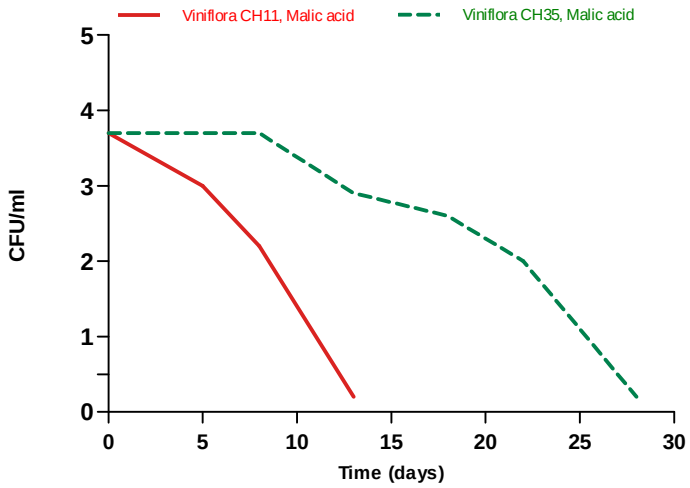
Les informations figurant ici sont, à notre connaissance, justes et correctes et sont communiquées en toute bonne foi. Elles peuvent être soumises à des modifications sans préavis. A notre connaissance, ce produit ne viole pas les droits de propriété intellectuelle d'une tierce partie. Ces informations vous sont proposées à titre de consultation et de vérification uniquement. Copyright © Chr. Hansen A/S. Tous droits réservés.

Mode d'emploi

Ce ferment FroZen devra toujours être ajouté directement dans le vin sans réactivation ni réhydratation préalable.
Sortir le sachet du congélateur juste avant son utilisation, ouvrir la poche et verser les granulés directement dans le vin. NE PAS DECONGELER CES CULTURES. Une exposition prolongée à température supérieure à -45°C avant l'inoculation endommagera la qualité des cultures ; le produit doit donc impérativement être utilisé directement à sa sortie du congélateur. S'assurer que les cultures sont complètement dissoutes dans le vin.

Données techniques

Performance



Muscadet (France)
Ethanol 12.5 vol%, pH 3.18

Les informations figurant ici sont, à notre connaissance, justes et correctes et sont communiquées en toute bonne foi. Elles peuvent être soumises à des modifications sans préavis. A notre connaissance, ce produit ne viole pas les droits de propriété intellectuelle d'une tierce partie. Ces informations vous sont proposées à titre de consultation et de vérification uniquement. Copyright © Chr. Hansen A/S. Tous droits réservés.

Données physiologiques

Inoculation temperature range	14-25°C (57-77°F)
pH minimum*	3.0
Total SO_2, max. at inoculation*	35 ppm
Alcohol maximum *	15 % vol

** notez que ces facteurs s´excluent mutuellement. Les tolérances individuelles ne sont valables que si les autres conditions sont favorables. Vérifiez le niveau de SO_2 produit par les levures utilisées lors de la fermentation alcoolique ainsi que le niveau de SO_2 libre.*

Législation

Les ferments de Chr. Hansen sont conformes aux exigences de la Réglementation 178/2002/EC sur la sécurité des denrées alimentaires. Les bactéries malolactiques sont généralement reconnues comme sûres et peuvent être utilisées dans l'alimentation. Toutefois, pour toute application spécifique, nous vous recommandons de consulter votre législation locale.

Le produit est destiné à l´alimentation humaine.

Sécurité alimentaire

Aucune garantie de sécurité alimentaire explicite ou implicite n'est comprise en cas d'utilisation dans des applications autres que celles mentionnées dans la section domaine d'application. Si vous souhaitez utiliser le produit dans une autre application, veuillez contacter votre interlocuteur Chr Hansen habituel.

Ingrédients

Disponible sur demande.

Etiquetage

Pas d'étiquetage nécessaire, toutefois, dans le doute, merci de consulter votre législation locale.

Marques déposées

Les marques commerciales mentionnées dans le présent document peuvent ne pas être déposées dans votre pays, même si elles portent le symbole ®. Les marques commerciales appartiennent à Chr. Hansen ou sont utilisées sous licence.

Support technique

Les laboratoires et le personnel de développement des produits et applications de Chr. Hansen's se tiennent à votre disposition si vous souhaitez de plus amples informations.

Les informations figurant ici sont, à notre connaissance, justes et correctes et sont communiquées en toute bonne foi. Elles peuvent être soumises à des modifications sans préavis. A notre connaissance, ce produit ne viole pas les droits de propriété intellectuelle d'une tierce partie. Ces informations vous sont proposées à titre de consultation et de vérification uniquement. Copyright © Chr. Hansen A/S. Tous droits réservés.